

Menú nupcial Cóctel

Precio: 85,00€

Aperitivos (consultar carta de aperitivos alternativos para cambios)

Jamón ibérico cortado a cuchillo del Valle de los Pedroches
Tabla de quesos con orejones, membrillo y uvas
Trufas de foie y turrón
Mazamorra con mango y crujiente de cebolla
Tartaleta de salmorejo con bacalao y naranja
Salpicón de lomo de orza
Uvas rellenas de cremoso de queso con nueces
Tortillitas de patatas con padrón
Crujientes de espárragos con jamón
Nuestras clásicas berenjenas a la miel de caña
Bolsitas crujientes de vieiras a la crema
Albondiguitas de mero y salmón en su latita
Fritura de japuta en adobo
Bengala de langostinos con mayonesa de soja
Pincho de chistorras
Chupa-chups de pintada teriyaki

Sorbetes variados

Limón con hierbabuena
Mango
Manzana verde
Mandarina

En vasitos o Cartuchitos

Ensalada de perdiz en escabeche al cava y gominola de frambuesa
Ensaladilla de gambas
Fritura Malagueña

Para terminar (a elegir)

Parrillada: secreto ibérico, brochetas de pollo con verduras, longaniza, butifarra, verduritas de temporada

Platitos de carrillada en salsa, puntas de solomillo, canelones de rabo de toro, etc.

Buffet de arroces (rabo de toro, arroz negro, carrillada y verduritas)

Postre

Pastelitos selectos de nuestra repostería o brochetas de frutas

Bodega

Fino Montilla-Moriles

Cerveza

Blanco verdejo D.O. Rueda

Tinto tempranillo D.O. Ribera del Duero

Agua mineral

Refrescos

Copa de cava

Barra Libre y Recena